

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

FUNCTIETITEL: ZELFSTANDIG WERKEND KOK

FUNCTIESCHAAL EN BELONING

Deze functie wordt ingedeeld aan de hand van het Horeca CAO, Maar..... "tromgeroffel"

We kunnen je verklappen dat de fooi erg goed is!!

Daar vertellen wij je graag meer over onder het genot van een kopje koffie of een frisje!

Oh, en we hebben ook erg gezellige personeelsfeesten en borrels. Klinkt goed toch?

SOLLICITATIE PROCEDURE

Enthousiast geworden om bij ons te komen werken?

Waar wacht je dan nog op? Solliciteer direct!

Stuur een email naar info@thalassa18.nl (eventueel met je CV als je die hebt, zo niet is dat helemaal niet erg!) of bel ons op 023-5715660.

Zie je ons liever gelijk in het echt? Kom dan gewoon even bij ons langs!

FUNCTIEOMSCHRIJVING

Jij geniet als onze gasten genieten! Ons hoofd ingrediënt is verse Noordzee vis, maar natuurlijk hebben wij ook vlees- en vegetarische gerechten op de kaart staan. Versheid van producten vind jij erg belangrijk en je doet altijd je best om de hoogste kwaliteit te waarborgen. Daarom vind jij het ook helemaal niet vervelend om zelf scherp te zijn op de HACCP richtlijnen, of je collega's daarop aan te spreken. Bij ons staat iedereen open voor nieuwe ideeën en creativiteit, je denkt dan ook graag mee met onze Chef om gerechten te bedenken voor nieuwe menukaarten.

Naast het uitvoeren van de Mise en Place werkzaamheden en het bereiden van gerechten, ben jij altijd bereid om ook een rek met afwas er doorheen te gooien (onze afwassers hebben het namelijk ook heel druk ;). Wanneer er bestellingen binnen komen, controleer jij deze en ruim je de producten netjes op. Na elke dienst maak je de keuken, samen met je collega's, met een glimlach schoon zodat je collega's de volgende dag ook met frisse moed kunnen beginnen. Jij hebt een camera op je telefoon, waarmee je kan helpen om foto's te maken voor onze Social Media kanalen en vind het leuk om samen met je collega's leuke content te bedenken.

Omdat wij afhankelijk zijn van het weer, ben jij flexibel qua werkdagen en diensten. Wanneer de zon schijnt zit ons terras bommetje vol, je moet dus wel om kunnen gaan met stress en drukte! Maar hoe fijn is het om samen met je collega's de klus te klaren.

Met je collega's werk je goed samen, samen maken jullie grapjes maar zijn jullie ook behulpzaam naar elkaar! Problemen zijn er volgens jou om opgelost te worden en 'out of the box' denken zie jij als een uitdaging. Jij bent punctueel en werkt efficiënt, te laat komen heb jij, net als wij, een hekel aan!

Wij zijn trots op ons concept en onze historie, het is dus van belang dat jij hier van op de hoogte bent! Natuurlijk weet jij nu nog niet alles, wees niet bang om vragen te stellen want bij ons staat 'leren' centraal!

PERSOONLIJKE KWALITEITEN

- In jouw DNA zit creativiteit
- Je bent flexibel (qua diensten en werktijden, al is een koprol op z'n tijd ook leuk)
- Je bent punctueel en goed in prioriteiten stellen
- Je bent bereid om feedback te geven, kennis te delen, te motiveren collega's te helpen groeien
- Je signaleert verbeterpunten en komt met de juiste oplossingen
- Je haalt plezier uit je werk en je collega's (wij zijn altijd in voor een drankje na werk)
- Je bent bereid zijn om te leren (wij hebben super leuke online trainingen)
- Jij doet wat je zegt en zegt wat je doet
- Je bent pro-actief

FUNCTIE-EISEN

- Je woont in de buurt van Zandvoort
- Je bent in bezit van een diploma van de kokopleiding
- Je bent duidelijk in communiceren, transparant en motiverend
- Je kunt goed zelfstandig werken maar werkt ook goed samen in een team
- Je bent verantwoordelijk en gestructureerd
- Je bent flexibel inzetbaar: bereid op verschillende tijden en in de weekenden te werken
- Goed in grapjes maken met je collega's